



Willkommen beim Partyservice Fuhrhop!



Wir sind ein kleines Familienunternehmen und stehen von der individuellen Beratung, der frischen Zubereitung bis hin zur Betreuung vor Ort an Ihrer Seite.

Unsere langjährige Erfahrung und unsere Leidenschaft zum Kochen sind die besten Voraussetzungen, Sie bei Ihrer nächsten Feier zu unterstützen.

Egal ob Hochzeit, Konfirmationen, Geburtstag, Jubiläum, Richtfest, Sommerfest oder Weihnachtsfeier. Private oder geschäftliche Anlässe, eine stimmungsvolle Betriebsfeier.

Ob rustikale Gartenparty oder festliches Buffet, wir werden jedem Ihrer Wünsche gerecht und sorgen dafür, dass Sie diesen Tag in Ruhe genießen können.



Kontakt

Sie erreichen uns per Telefon unter der Nummer:

04133/3802

oder per Telefax unter der Nummer:

04133/420028

auf unserer Internetseite:

www.partyservice-fuhrhop.de

per Email:

fuhrhop@partyservice-fuhrhop.de

oder können nach vorheriger telefonischer Terminabsprache direkt bei uns Ihre Wünsche besprechen.

Bromberger Straße 8
21382 Brietlingen

Stand der Preise April 2022

Warme Braten



Variante 1:
Braten nach Wahl mit zwei Salaten und frischem knusprigem Baguette
pro Person 10,00 €

Variante 2:
Braten nach Wahl mit im Dampf gegarten Gemüse und Kartoffelgratin oder Sahnekartoffeln
pro Person 12,00 €

*Bei Bestellungen mit Servicepersonal erhöht sich der Preis pro Person um die Differenz der MwSt. (z. Z. von 7 % auf 19 %).

Putenbraten – saftige Putenbrust mit feiner Kräuterkruste

Burgunderschinken – Schweineschinken, gepökelt und geräuchert

Krustenbraten – gepökelter Schinken, knusprig gebacken

Torero-Braten – Schweinenackenbraten mit schwarzem und weißem gestoßenem Pfeffer

Bonanza-Braten – Schweinenackenbraten mit deftigem Kräuter-Grill-Gewürz

Senf-Kräuter-Braten – Schweinenackenbraten mit milder Kräuter-Senf-Note

Knobi-Nacken – Schweinenackenbraten mit grünem gestoßenem Pfeffer und Knoblauch

Behringer Braten – Schinken gepökelt und geräuchert und mit Kräutern eingerieben

Küfer Braten – Schinken gepökelt und geräuchert mit herzhaftem Paprika-Gewürz

Farmerrolle – magere Bauchrolle mit herzhafter Zwiebel-Kräuter-Füllung

Räuberbraten – Schweinenacken mit Zwiebeln und Bacon gefüllt und mit deftigen Kräutern eingerieben (Aufpreis 1,- € pro Portion)

Lammbraten – kleine, magere Lammkeulen mit kleinem Röhrenknochen in herzhafter Marinade (Aufpreis 2,- € pro Portion)

Kalbsbraten – feine Kalbskugeln deftig gewürzt mit zerstoßenem Pfeffer (Aufpreis 3,- € pro Portion)

Weitere Fleischgerichte

Knusprige Haxen
magere Schweinehaxen, knusprig gebacken mit Kraut- und Speck-Kartoffel-Salat und frischem Baguette
ab 10 Personen
pro Person 10,00 €

Spanferkel – unser Klassiker
knusprig gebackenes Spanferkel auf der großen Pfanne, dazu Kraut- und Speck-Kartoffelsalat und frischem Baguette
ab 25 Personen
pro Person 13,00 €

Backschinken
ein großer Spanferkel-Schinken, langsam gegart und knusprig gebacken mit Kraut- und Speck-Kartoffel-Salat und frischem Baguette
ab 15 Personen
pro Person 13,00 €

Beilagen

Gemüse



Erbsen und Karotten, Brokkoli, Blumenkohlröschen oder Prinzessbohnen im Dampf gegart und mit Hollandaise überbacken oder in Butter geschwenkt

Ofengemüse – frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern gebacken (Aufpreis 2,-€)

Kaisergemüse - kleine Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karotten in Butter geschwenkt oder mit Hollandaise überbacken

Sahnekartoffeln – kleine in grobem Pfeffer geschwenkte Kartoffeln, in Sahne gebacken

Kartoffelgratin – Kartoffelscheiben, goldgelb mit Sahne und Käse überbacken

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln – kleine Kartoffelhälften mit viel frischem Rosmarin im Ofen gebacken

Sauerkraut – herzhaft mit Speck oder süßsauer mit Ananasstückchen

Salate



Speck-Kartoffel-Salat – warmer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern in einer Tunke aus Speck und Zwiebeln, lauwarm serviert

Kartoffelsalat – Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke in Mayonaise

Krautsalat – fein gehobelter Weißkohl mit herzhafter Essig-Öl-Marinade

Stadtfestsalat – fein gehobelter Weißkohl in Sahne-Mayonaise-Sauce

Wachsbohnsalat – wie früher mit Zwiebeln und frischer Petersilie

Salatplatte – frische Gemüse der Saison z. B. Tomaten, Gurken, Eisberg oder Blattsalat, Möhren, Mais mit Hausdressing (Aufpreis 2,00 €)

Tzaziki (Aufpreis 1,00 €)

Hinweis



Unseren Beilagen können nur in Verbindung mit unseren Braten und Ofengerichten bestellt werden.

Sollten Sie eine Variante ändern oder ergänzen wollen erheben wir für Gemüse und Gratin bzw. Sahnekartoffeln 1,- € Aufpreis. Für Salate 0,50 € Aufpreis.

Gerichte aus dem Ofen (ab 10 Personen)

Putenschnitzel – kleine Schnitzelchen in Zwiebel-Pilz-Sahnesauce
pro Person 11,00 €

Schweinemedallions – angebraten und in Champignon-Rahm gebacken
pro Person 12,00 €

Schweinegeschnitzeltes – in herzhafter Kräutersauce
pro Person 11,00 €

Putengeschnitzeltes – zartes Putenfleisch in fruchtiger Curry-Ananas-Sauce
pro Person 11,00 €

Putengeschnitzeltes – zartes Putenfleisch in einer herzhaften Sauce aus Champignons, Zwiebeln und Kräutern
pro Person 11,00 €

Lasagne – Nudelplatten und Hackfleischsauce geschichtet und goldgelb gebacken
pro Person 7,00 €

Lachspfanne – feiner Wildlachs auf gedünstetem Blattspinat mit Sauce Bernaise und Dill
pro Person 12,00 €

Ofengemüse – frisches Gemüse der Saison mit mediterranen Kräutern gebacken mit Sourcreme und Baguette
pro Person 8,00 €

Suppen & Eintöpfe



Tomatencremesuppe
Preis pro Person
3,00 €

Spargelcremesuppe
Preis pro Person
3,00 €



Champignoncremesuppe
Preis pro Person
3,00 €

Porree-Käsesuppe - mit Knusperbaguette
Preis pro Person
4,50 €



Gulaschsuppe – mit Knusperbaguette
Preis pro Person
4,00 €

Gyrossuppe nur Schweinefleisch - mit Knusperbaguette
Preis pro Person
4,00 €

Kalte Platten

Putenbrust
geräuchertes rosiges Fleisch auf einer Platte dekoriert, Remoulade, Waldorfsalat und Krautsalat
(ab 10 Personen)
10,00 €

Bratenplatte
vier Sorten Bratenaufschnitt dekoriert, zwei Salate nach Wahl, Remoulade und Brotkorb
(ab 10 Personen)
10,00 €



Schlachterplatte
Leberwurst, Rotwurst, Heidefrühstück, Mett, Hackbällchen, gemischter Brotkorb, Butter und zwei Salate nach Wahl (ab 10 Personen)
10,00 €



Käsebrett
verschiedene Sorten Käse, auf einer Platte garniert, dazu Butter und Brotkorb

klein 10 Personen – 70,00 €
mittel 15 Personen – 80,00 €
groß 25 Personen – 100,00 €

Schnittchen



Mett, Schmalz, Schnittkäse, Mettwurst, Leberwurst, Rotwurst, Ei
1,00 € (Stück)



Schinken, Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, gekochter Schinken, Roastbeef
1,50 € (Stück)

Räucherlachs, Forellenfilets
2,00 € (Stück)

Heringsalat (rot oder weiß), Fleischsalat, Kräutersalat, Farmersalat, Eiersalat
1,30 € (Stück)

Mindestmenge 50 Stück

Buffets

Rustikales Buffet

Schinken, Kasseler, Thüringer Mett, Hackbällchen, Käse, zwei Salate nach Wahl, Brotkorb und Butter
pro Person 15,00 € (ab 10 Personen)

Rustikales Buffet, warm

ein warmer Braten nach Wahl, frisches Baguette, Schinken, Kasseler, Thüringer Mett, Hackbällchen, Käse, zwei Salate nach Wahl, Brotkorb und Butter
pro Person 18,00 € (ab 15 Personen)

Festtags Buffet

Räucherlachs, frisch geräucherte Forellenfilets, Aal, geräucherte Putenbrust, zartes Roastbeef mit Remoulade, garnierte Schweinemedallions, halbe garnierte Eier, Käse, zwei Salate, Brotkorb, Partybrötchen und Butter
pro Person 18,00 € (ab 20 Personen)



Brunch-Buffet

Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahm, frisches Baguette, gemischte Bratenaufschnittplatte mit Remoulade, frisch geräucherte Forellenfilets, Räucherlachs, Hackbällchen, Käse, gebackenen Tomaten, Brotkorb, Partybrötchen, Butter, Rote Grütze mit Vanille-Sauce
pro Person 22,00 € (ab 20 Personen)

Griechisches Buffet

Gyrosbraten, Krautsalat, Tzaziki, Schafskäsewürfel mit Kräutermarinade, Oliven, Blattsalate mit Essig-Öl-Marinade und Knusperbaguette.
pro Person 17,00 € (ab 15 Personen)



Kleines Italienisches Buffet

marinierte Champignons auf Rucola, feine, luftgetrocknete Salami, Parmaschinken, Tomate-Mozarella, grüne und schwarze Oliven, Frischkäse-Creme, Knobli-Sauce, Bauernbrot und Ciabatta
pro Person 18,00 € (ab 10 Personen)

Italienisches Buffet

Lasagne, Antipasti - verschiedene Gemüse, gebraten und mariniert, Melonen-Schiffchen mit luftgetrocknetem Schinken, Tomate-Mozarella, zarte Hähnchenbrust (kalt), Shrimps in Knoblauch-Creme, Käsespieße, Ciabatta und Tiramisu
pro Person 22,00 € (ab 20 Personen)

Desserts



Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Götterspeise

Waldmeister- oder Himbeergeschmack mit Vanillesauce oder Sahne

Quarkspeise

Eierlikörcreme

Zitronencreme

Mousse Vanille

Mousse Schokolade

Preis für Desserts pro Person beträgt: 2,00 €



Tiramisu

3,00 €

Obstsalat

3,00 €

Informationen über Zusätze in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen könnten, können Sie bei uns telefonisch erfragen.

Wir liefern:



Braten & Spanferkel

Ab 40 Personen frei Haus.
Unter 40 Personen berechnen wir für das Anliefern 20,00 € (bis 15km Umkreis, je weiterem km 1,00 € Aufpreis).
Preise für Aufschneiden nach Absprache.

Buffets

Ab 20 Personen frei Haus.
Unter 20 Personen berechnen wir für das Anliefern 20,00 € (bis 15 km Umkreis je weiterem km 1,00 € Aufpreis)

Suppen

Ab 80 Personen frei Haus.
Unter 80 Personen berechnen wir für das Anliefern 20,00 € (bis 15 km Umkreis je weiterem km 1,00 € Aufpreis)

Alle Behältnisse sind gereinigt zurückzugeben.

Teller und Bestecke sind auf Wunsch vorhanden.

Pro Gedeck berechnen wir bei sauberer Rückgabe 1,00 €.

Wenn sie das Geschirrspülen uns überlassen wollen, berechnen wir

pro Gedeck 2,00 €.